

Акт № 6
по итогам проверки организации горячего питания

Цель проверки: соблюдение технологического процесса приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов; соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов; соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь); ассортимент блюд (меню); организация приема пищи учащимися; сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение);

02 декабря 2021 года

Состав комиссии:

Калинишина А.А. – ответственная за организацию школьного питания, заместитель директора по УВР;

Колот В.И. – заместитель директора по УВР;

Маркина Н.С., член управляющего совета школы (представитель родительской общественности);

Никулина В.Д. – медицинская сестра ООМПН в МБОУ СОШ №12 г.Калуги.

Проверкой установлено:

В результате проверки установлено:

1. Питание осуществляется ИП «Сарычева» на основании договора субподряда на основе гражданско-правового договора (контракта) с ООО «Город Кафе».

2. Технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов соответствует требованиям.

3. Условия транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов соблюдаются - помещения для хранения продуктов соответствуют нормативным требованиям.

4. Соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь): холодильное оборудование и морозильные камеры в рабочем состоянии для хранения молочных продуктов, необходим холодильный ларь;

- наличие спецодежды - да;
- посудомоечная машина - в рабочем состоянии;
- инструктаж режима обработки инвентаря, тары, столовой посуды - имеются;
- меню на день, утвержденное директором - да;
- осуществляется осмотр работников кухни медицинским работником: перед началом работы сотрудник пищеблока проходит осмотр медицинским работником на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых

поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Работники пищеблока внешне здоровы, работают в чистой спецодежде, волосы заправлены под колпаками;

- документация поставщика на право поставок продовольствия - имеется;
- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение) - сертификаты качества в наличии;
- результаты проверки технологии мытья посуды, инвентаря: мытье и дезинфекция производится с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции; имеются маркированные разделочные доски для различного вида продуктов. Весь инвентарь моют горячей водой с моющими средствами. Кухонная посуда (кастрюли, сковороды) изготовлены из нержавеющей стали с гладкой поверхностью. Для мытья кухонной посуды используют ванны из двух отделений. Используется посуда фарфоровая и стеклянная, а также из нержавеющей стали: столовые приборы.

5. Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции соответствуют требованиям. Отбор суточной пробы, условия ее хранения - соответствует требованиям, хранится в холодильнике, имеется дата и подпись ответственного.

7. Проведен замер температуры выдаваемых блюд. Замер проводился термощупом. Завтрак: каша «Дружба» молочная с маслом сливочным – 67,5°C, котлета мясная запеченная в тесте – 53,9°C, чай с сахаром – 70,0°C. Обед - борщ с капустой и картофелем -66,6°C, птица тушеная с соусом – 65,6°C, компот из сухофруктов – 39,8°C.

6. Проверка соблюдения графика работы столовой: учащиеся находятся в обеденном зале только на переменах, после окончания последнего урока и во время, отведенное графиком питания для класса. Организация обслуживания учащихся в обеденном зале осуществляется путем предварительного накрытия столов работниками столовой.

Выводы и предложения:

- блюда приготовлены и выданы в соответствии с циклическим меню и меню на день, масса и стоимость соответствуют заявленным.

- санитарное состояние столовой удовлетворительное, соответствует санитарным нормам, уборка обеденного зала проводится своевременно, посуда чистая.

02.12.2021г.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

Калинишина А.А.

Колот В.И.

Маркина Н.С.

Никулина В.Д.